

8. KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.1 Tilojen ja laitteiden puhtaanapito

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa kasveista ja sienistä saatavia elintarvikkeita tuottavissa alkutuotantopaikoissa. Alkutuotannoksi katsotaan myös itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden kauppakunnostus ja pakkaaminen sekä kauppakunnostus ja pakkaaminen rahtitoimintana muille tuottajille.
- Jätteiden käsittelytilojen ja jäteastioiden puhtaus arvioidaan ohjeessa 8.2.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan täyttyvätkö seuraavat vaatimukset:

- Alkutuotannossa ja siihen liittyvien toimintojen yhteydessä käytetyt elintarvikkeiden kasvatus-, käsittely- ja varastotilat, (esimerkiksi kasvihuoneet ja silot) sekä välineet, laitteet, säiliöt ja ajoneuvot tulee pitää puhtaina.
- Tilat, laitteet ja välineet desinfioidaan tarvittaessa. Desinfiointia voidaan tarvita muun muassa kasvitautien torjunnassa.
- Puhtaanapidon riittävyttä arvioidaan suhteessa tilojen, laitteiden, säiliöiden ja ajoneuvojen käyttötarkoitukseen (esim. salaatin vs. multaperunan säilytys).

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tilat, laitteet, säiliöt ja/tai ajoneuvot ovat riittävän puhtaita. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi:

- tiloissa on epäsiisteyttä, joka ei heikennä elintarviketurvallisuutta.

C

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.

Esimerkiksi:

- Tilojen tai laitteiden puhtaanapito on riittämätöntä.

D

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Esimerkiksi:

- Tilojen tai laitteiden puhtaana pitoa on laiminlyöty jo pitkään.
- Lantakuorman jälkeen kuljetuslavaa ei ole puhdistettu ennen elintarvikkeen kuljetusta

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004 Liite I, A osa, 5.a ja b

8. KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.2 Jätteiden ja vaarallisten aineiden käsittely ja varastointi TE

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa kasveista ja sienistä saatavia elintarvikkeita tuotavissa alkutuotantopaikoissa. Alkutuotannoksi katsotaan myös itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden kauppakunnostus ja pakkaaminen sekä kauppakunnostus ja pakkaaminen rahtitoimintana muille tuottajille.
- Tässä kohdassa arvioidaan myös jätteiden käsittelytilojen ja jäteastioiden puhtaus. Muiden tilojen, välineiden ja laitteiden puhtaus arvioidaan kohdassa 8.1.
- Tämän kohta on täydentävien ehtojen vaatimuskohta. Tässä kohdassa havaittu epäkohta tulee valvontatietojen tallentamisen kautta tiedoksi ELY-keskukseen. Epäkohta on kuvattava tarkasti valvontatietoja tallennettaessa. ELY-keskuksessa määritetään onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan täyttyvätkö seuraavat vaatimukset:

- Jätteitä ja vaarallisia aineita on varastoitava ja käsiteltävä kasvin- ja siententuotantotiloilla (elintarvikkeiden säilytys- ja käsittelytiloissa, kasvihuoneissa, pelloilla tai puutarhassa) siten, että estetään kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden saastuminen.
 - Vaarallisia aineita ovat esimerkiksi peitatut siemenet, kasvinsuojeluaineet, lannoitevalmisteet, biosidit (desinfiointiaineet, jyrämyrkyt ym.) ja vaaralliset kemikaalit.
 - Vaarallisia aineita tulee säilyttää niille tarkoitetuissa paikoissa, mieluiten omissa alkuperäispakkauksissaan.
- Jätteiden säilytysastiat ja -tilat tulee pitää puhtaina ja jätesäilytys tulee järjestää siten, ettei se houkuttele haittaeläimiä paikalle.
- Vaaralliset jätteet, kuten akut, tulee säilyttää huolellisesti.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Jätteiden ja vaarallisten aineiden varastointi ja käsittely on asianmukaista. Jätteiden käsittelytilat ja jäteastiat ovat siistejä. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi:

- jätteiden säilytystiloissa on epäsiisteyttä, joka ei houkuttele haittaeläimiä eikä heikennä elintarviketurvallisuutta.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

C**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Roskia, romua tai jätettä on kerääntynyt elintarvikkeiden käsittelytiloihin, kasvihuoneeseen, pellolle tai puutarhaan.
- Jätteiden säilytystilat ovat niin epäsiistit, että se voi houkutella paikalle haittaeläimiä.

D**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Vaarallisia aineita tai vaarallisia jätteitä varastoidaan tai käsitellään holtittomasti elintarvikkeiden säilytys- ja käsittelytiloissa, kasvihuoneessa, pellolla tai puutarhassa.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004 Liite I, A osa, kohta II, 5.f

8. Kasvin- ja siententuotannon yhteiset vaatimukset

8.3 Tutkimukset vedestä ja kirjanpito tutkimustuloksista TE

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa alkutuotantopaikoissa, joissa kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun tai elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäähdyttämiseen käytetään vettä. Ohjetta ei kuitenkaan sovelleta itujen tuotantoon (ks. ohje 9.9).
- Vaatimus koskee tuottajia, jotka kastelevat tai puhdistavat vedellä muun muassa seuraavien kasvien syötäviä osia: salaattit, yrtit, mansikat, vadelmat, herukat ja muut marjat, kevät-, varhais- ja ruohosipuli, purjo, keräkaalit, kukkakaalit, parsakaalit ja muut kaalit, pinaatit, lehtiselleri, salaattifenkoli, tomaatit, varhaisporkkanat, retiisit, retikat, kurkut, herneet, parsa, paprikat, kesäkurpitsat, viinirypäleet, melonit, omenat, päärynät, kirsikat ja luumut.
- Tutkimuksia veden laadusta ei vaadita, jos edellä mainittuihin toimintoihin käytetään terveydensuojelulain mukaisesti valvotun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, esimerkiksi kunnallisen vesilaitoksen tai vesiosuuskunnan vettä. Tuottajan on osoitettava olevansa liittynyt vesilaitoksen tai -osuuskunnan verkostoon esimerkiksi veden hankinnasta tehdyllä sopimuksella tai tuottajalle veden käytöstä osoitetulla laskulla.
- Jos tuottaja ainoastaan myy alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle ja/tai toimittaa niitä vähittäismyyntiin enintään asetuksessa 1258/2011 annetun määrärajan verran, tuottajan ei tarvitse teettää tutkimuksia kastelu-, jäähdytys- ja puhdistusvedestä (ks. ohje 8.5).
- Tämän kohta on tutkimustodistuksen säilyttämisen osalta täydentävien ehtojen vaatimuskohta. Tässä kohdassa havaittu epäkohta tulee valvontatietojen tallentamisen kautta tiedoksi ELY-keskukseen. Epäkohta on kuvattava tarkasti valvontatietoja tallennettaessa. ELY-keskuksessa määritetään onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan.

Tarkastettavia asioita:

- Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun ja elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäähdyttämiseen käytettävä vesi on tutkittava. Tutkimukset on tehtävä vähintään hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa.
- Vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä aistinvaraisesti väri ja hajua, luonnon pintavesistä on arvioitava myös syanobakteerien esiintyminen.
- Kasteluun käytettävän veden laatuvaatimukset (alkutuotantoasetus, liite 1 luku 2 kohta 2.1)
 - *Escherichia coli* -bakteereita korkeintaan 300 pmy/100 ml
 - suolistoperäisiä enterokokeja korkeintaan 200 pmy/100 ml
 - vedessä ei saa esiintyä sellaista poikkeavaa väriä, hajua tai syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla elintarvikehygieenistä haittaa
- Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden laatuvaatimukset (STM asetus 401/2001, 1 §:n 3 kohta)
 - *Escherichia coli* -bakteereita 0 pmy/100 ml
 - suolistoperäisiä enterokokeja 0 pmy/100 ml
 - ei vierasta hajua tai makua

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

- Jos on syytä epäillä vedessä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden elintarviketurvallisuuden, tuottajan on huolehdittava, että vedestä tehdään myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Tulosten arvioinnissa käytetään STM:n asetuksen 401/2001 laatuvaatimuksia- ja suosituksia sekä otetaan huomioon vaikutus elintarviketurvallisuuteen.
- Veden laatu tulee tutkia ennen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein.
- Tuottajan on säilytettävä viimeisin tutkimustodistus.

Tarkastetaan uusin, kolmen vuoden sisällä tehdyn tutkimuksen todistus. Jos tutkimustodistus on olemassa, mutta sitä ei tarkastushetkellä löydy, tuottaja voi toimittaa (halutessaan sähköisesti) tutkimustodistuksen tarkastajalle jälkikäteen.

A**Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun ja elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäähdyttämiseen käytettävä vesi on tutkittu pääsääntöisesti vaatimusten mukaisesti ja veden laatu täyttää vaatimukset.

Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä myytävien tuotteiden elintarviketurvallisuutta, esimerkiksi:

- toimijan käyttämä laboratorio tai jonkin yksittäinen analyysimenetelmä ei täysin täytä vaatimuksia, tutkimusten tulokset ovat kuitenkin vaatimusten mukaisia.

C**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Edellisestä vedestä tehdystä tutkimuksesta on yli kolme vuotta.

D**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Tuottaja on saanut tiedon, että käytetty vesi ei täytä laatuvaatimuksia, mutta ei ole ryhtynyt toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.
 - o Arvioitaessa sitä, onko toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi ryhdytty, voidaan tarkastaa, onko tuottaja toiminut terveydensuojeluviranomaisen kehottamalla tavalla.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 Liite I, A osa, kohta II, 5.c
- Alkutuotantoasetus 1831/2003 7§ liitteen 1 johdanto ja luku 2., kohdat 2.1 ja 2.2
- STM asetus 401/2001, 1 §:n 3 kohta

8. KASVIN- JA SIENENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.5 Kasvien ja sienten myynti suoraan kuluttajille ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kasvin- ja sienentuotantotiloilla, jotka
 - myyvät tuottamiaan ituja suoraan kuluttajille enintään 5 000 kg vuodessa,
 - myyvät tuottamiaan lehtivihanneksia suoraan kuluttajille enintään 50 000 kg vuodessa,
 - myyvät tuottamiaan muita kasveista saatavia alkutuotannon tuotteita ja sieniä suoraan kuluttajille enintään 100 000 kg vuodessa.
- Tätä ohjetta sovelletaan myös kasvin- ja sienentuotantotiloilla, jotka toimittavat tuotteitaan vähittäismyyntiin Suomessa seuraavien määrärajojen mukaisesti:
 - ituja enintään 5 000 kg vuodessa,
 - lehtivihanneksia enintään 50 000 kg vuodessa,
 - muita kasveista saatavia alkutuotannon tuotteita ja sieniä enintään 100 000 kg vuodessa.
- Määrärajat: VNa 1258/2011, 2 §:n kohta 1, sekä 3 §:n kohta 1.
- Suoraan kuluttajalle myynnillä tarkoitetaan tuottajan harjoittamaa myyntiä tilalta, torilla, myyjäisissä, Reko-myyntiä tai vastaavia myyntitapoja.
- Vähittäismyynti -termi on määritelty Eviran ohjeessa Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi.
- Asetuksen 1258/2011 mukaiselle toiminnalle on annettu helpotuksia alkutuotannon vaatimuksista:
 - alkutuotannolta ei vaadita kirjallista omavalvonnan kuvausta
 - tuotannossa käytetyn veden tulee olla talousvettä tai puhdasta vettä aina kun se on tarpeen, mutta kastelu-, puhdistus- tai jäähdytysvedestä ei vaadita säännöllisiä laatututkimuksia
 - HUOM! Poikkeuksena tästä on itujen tuotanto, jonka on täytettävä kaikki alkutuotantoasetuksen vaatimukset.
- Helpotetut vaatimukset poistuvat jos alkutuotannon tuotteita toimittaa jatkojalostukseen, tukkuun tai pakkaamoon. Kuitenkin rahtipakkaamoon voi toimittaa helpotetuina vaatimuksin tuotettuja alkutuotannon tuotteita.

Tarkastettavia asioita:

Tarkastetaan, että seuraavat vaatimukset täyttyvät:

- Tuottajan tulee pitää kirjaa myynti- ja toimitusmääristä ja noudattaa edellä mainittuja määrärajoja.
 - Jos suoraan kuluttajalle myyty määrä ylittää määrärajan, toiminnassa ei voida käyttää helpotuksia lainsäädännön vaatimuksista ja toimijan on tehtävä myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus.
 - Jos vähittäismyyntiin Suomessa toimitettu määrä ylittää määrärajan, toiminnassa ei voida käyttää helpotuksia lainsäädännön vaatimuksista.

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

- Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet ja välineet on sijoitettava ja hoidettava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. Tilojen tulee olla riittävän siistit ottaen huomioon tuotteiden luonne.
- Talousvettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi, muun muassa käsien pesuun.
- Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarvikeeturvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa.
- Alkutuotannon tuotteet on suojattava muun muassa haittaeläinten, pölyn tai muun lian aiheuttamalta saastumiselta. Tuotteet on käsiteltävä, luovutettava ja toimitettava niin, että niiden saastuminen estetään.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tuottaja pitää kirjaa suoraan kuluttajalle myydyistä ja/tai Suomessa vähittäismyyntiin toimitetuista alkutuotannon tuotteista.
Tuottaja noudattaa asetuksen 1258/2011 määrärajoja.

Alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään.

Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä alkutuotannon tuotteiden elintarvikeeturvallisuutta, esimerkiksi:

- myynti- ja toimitusmääriä koskevasta kirjanpidosta puuttuu joitakin tietoja
- alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet tai välineet ovat jonkin verran kuluneita, mutta pidetty riittävän siisteinä. Kuluneisuus ei heikennä tuotteiden elintarvikeeturvallisuutta.

C

Toiminnassa on epäkohtia eli kohtia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta tai jotka johtavat kuluttajaa harhaan.

Esimerkiksi:

- Tuottajalla ei ole kirjanpitoa suoraan kuluttajalle myynnistä tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimittamisesta. Siitä huolimatta toiminnassa käytetään alkutuotannolle annettuja helpotuksia asetuksen 1258/2011 mukaiselle toiminnalle.
- Tiloissa on alkutuotantoon kuulumatonta toimintaa, josta ei ole tehty elintarvikehuoneistoilmoitusta
 - o suoraan kuluttajalle myynnin määräraja ylittyy
 - o tilalla jalostetaan alkutuotannon tuotteita myyntiin, alkutuotannon tuotteita esimerkiksi kuivataan, kuoritaan, pilkotaan tai kypsennetään.
- Itujen tuottaja ei ole tehnyt hakemusta alkutuotantopaikan hyväksymisestä. Toiminnan laajuus olisi edellyttänyt alkutuotantopaikan hyväksyntää.
- Myyntitoiminnassa käytettävät tilat, laitteet tai välineet ovat siinä määrin epäsiistit, että se heikentää elintarvikeeturvallisuutta.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

D

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.

Esimerkiksi:

- Käytetyt tilojen, laitteiden tai välineiden siisteys, tai käsihygienia, on laiminlyöty täysin ottaen huomioon tuotteiden luonne. Toiminta on erittäin epähygieenistä.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus VNa 1258/2011 2 ja 3 §
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011, liite 3, luku 1

8. KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.6 Elintarvikkeista annettavat tiedot

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun kasvisten (= hedelmät/marjat/vihannekset), sienten tai ruokaperunan tuottaja

- myy tuottamiaan kasviksia, sieniä tai ruokaperunaa suoraan tilalta tai omassa myyntipisteessään torilla
- toimittaa kasviksia, sieniä tai ruokaperunaa pakattuna (tai pakkaamattomana) vähittäismyyntiin (myymälät - tähän sisältyvät myös toimittaminen tori- tai suoramyyntiin toiselle toimijalle - suurtaloudet, tukkuliikkeet)
- myy kasviksia, sieniä tai ruokaperunaa pakattuina (tai pakkaamattomina) etämyynnissä.

Erityislainsäädännössä (EU N:o 543/2011) kasvisten pakkauksiksi luetaan myös (irtomyyntiin tarkoitettujen) kasvisten avonaiset kuljetuslaatikot (esimerkiksi 5 kg mansikkalaatikko tai 10 kg omenalaatikko).

Vähittäismyyntiä varten valmiiksi pakattu tuote katsotaan pakkaukseksi, mikäli yhdessä suljetussa pakkauksessa/kelmussa/kääreessä on useampi kuin yksi tuote. Tällöin pakkauksissa pitää olla vaaditut merkinnät. Yksittäispakatuissa muovilla tai kelmulla suojatuissa tuotteissa riittävät pakkauslaatikossa olevat merkinnät.

Kasvisten vähäinen käsittely, kuten kauppakunnostus (esimerkiksi naattien tai ulompien lehtien poistaminen), katsotaan kuuluvaksi alkutuotannon toimintaan. Suurikokoisten tuotteiden halkaiseminen myyntiä varten, kuten kaalin puolitus, luetaan myös alkutuotannon toiminnaksi. Halkaisun jälkeen kasvikset eivät enää ole ehjiä/kokonaisia eikä niihin enää voi merkitä laatuluokkaa. Kuoriminen, raastaminen tai viipalointi eivät enää ole alkutuotannon toimintaa.

Tarkastettavia asioita:

Kokonaisten kasvisten ja sienten merkinnät

Pakkauksissa tulee ilmoittaa elintarviketietoasetuksen (EU N:o 1169/2011) ja erityislainsäädännön (EU N:o 543/2011) vaatimusten mukaiset tiedot. Kaupan pitämisen erityisvaatimusten alaisia Suomessa viljeltävistä ovat: omenat, salaatit (kähärä- ja siloendiivit; pois lukien ruukkusalaatit), päärynät, mansikat, paprikat ja tomaatit, joille laatuluokittelu ja laatuluokkamerkintä pakollinen:

- elintarvikkeen nimi (jos tuote ei näkyvissä)
- sisällön määrä (nettopaino)
- pakkaajan nimi ja osoite
- alkuperämaa (pakkaajatiedon lisäksi, vaikka pakkaajan kotimaa sama kuin viljelymaa)
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (Suomessa viljeltävistä pakollinen omenalla ja päärynällä)
- tarvittaessa kokoluokka

Lisäksi

- erätunnus, jonka voi korvata päiväysmerkinnällä silloin, kun annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella (MMM 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille)

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

Pakkaamattomina, suoraan tilalta tai tuottajan omassa myyntipisteessään torilla, myytävien kokonaisten kasvien ja sienten läheisyydessä tulee ilmoittaa seuraavat tiedot (MMM 834/2014):

- elintarvikkeen nimi
- alkuperämaa

Ruokaperunan merkinnät (MMM 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 4 §):

Pakkauksiin tehtävät merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- lajike
- pakkauspäivämäärä
- säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika

Lisäksi

- pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite
- sisällön määrä
- alkuperämaa
- erätunnus (tarvittaessa, jos erätunnus muu kuin pakkauspäivämäärä)

Pakkaamattoman ruokaperunan merkinnät vähittäismyynnissä:

- elintarvikkeen nimi
- lajike
- alkuperämaa

Halkaistujen kasvien pakkauksissa tulee olla seuraavat tiedot (elintarviketietoasetus, 9 art.)

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo (jos useita ainesosia)
- allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet (esimerkiksi selleri) on tuotava korostaen esiin, jos ei ole elintarvikkeen nimessä (liite II)
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä (jos ei punnita ostovaiheessa)
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytys- tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
- elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- alkuperämaa (viljelymaa)

Lisäksi

- erätunnus, jonka voi korvata päiväysmerkinnällä silloin, kun annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella (MMM 834/2014).

Ravintoarvoilmoitus ei ole pakollinen kokonaisille tai halkaistuille kasviksille (elintarviketietoasetus, liite V). Jos pakkaukseen tehdään vapaaehtoisia merkintöjä, merkinnät on tehtävä elintarviketietoasetuksen mukaisesti.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Edellä esitetyt elintarvikkeesta annettavat pakkausmerkintätiedot ovat yllämainittujen, lainsäädännön vaatimusten mukaisia. Merkinnät ovat selkeitä ja helposti luettavia.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

	<p>Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.</p> <p>Pakkausmerkinnöissä vähäisiä epäkohtia ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">- osoitetiedoista puuttuu tarkka osoite- laatuluokka tai lajiketieto puuttuu.
C	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.</p> <p>Pakkausmerkinnöissä on useita oleellisia virheitä ja/tai puutteita, joita ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">- alkuperämaa merkintä puuttuu kokonaan tai on virheellinen- erätunnus puuttuu tai on virheellinen- pakkauksen sisältö ei vastaa pakkausmerkintöjä.
D	<p>Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.</p> <p>Pakkausmerkinnät puuttuvat kokonaan tai virheet vaativat välitöntä korjausta tai takaisinvetoa, joita ovat esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none">- hyvin epäselvät, lukukelvottomat pakkausmerkinnät- vaaditut suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät puuttuvat.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 2 (kohta 2 e), 16, 19, 20, 23 ja 24 artikla, liite V, IX ja X.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 4 ja 9 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, artikkelit 75 ja 76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta; II osasto sekä liitteet I-V
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä 999/2012 (sisältäen 1194/2013 muutokset).
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17061/2. Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset, Ohje hedelmä- ja vihannesalalle

8. KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.9 Kirjanpito biosidien käytöstä TE

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa kasveista ja sienistä saatavia elintarvikkeita tuotavissa alkutuotantopaikoissa. Alkutuotannoksi katsotaan myös itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden kauppakunnostus ja pakkaaminen sekä kauppakunnostus ja pakkaaminen rahtitoimintana muille tuottajille.
- Tämä kohta on täydentävien ehtojen vaatimuskohta. Tässä kohdassa havaittu epäkohta tulee valvontatietojen tallentamisen kautta tiedoksi ELY-keskukseen. Epäkohta on kuvattava tarkasti valvontatietoja tallennettaessa. ELY-keskuksessa määritetään onko tarvetta laajentaa asia täydentävien ehtojen valvontaan.

Tarkastettavia asioita:

- Viljelijän on pidettävä alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa kirjaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III mukaisesti, muun muassa biosidien käytöstä.
- Biosideilla tarkoitetaan tässä yhteydessä esimerkiksi jyrsiä- ja hyönteismyrkkyjä, joita käytetään elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa, sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen mahdollisesti käytettäviä desinfiointiaineita.
- Biosidien käyttökirjanpidon tulee sisältää käytettyjen biosidien nimet, määrät ja käyttöajat. Kirjanpidoksi riittää esimerkiksi biosidien ostokuitit tai tuholaiistorjuntayritykseltä torjuntäkäynneistä saadut raportit, tarvittaessa lisättyinä puuttuvalla tiedolla. Viljelijän tulee säilyttää elintarvikkeiden turvallisuutta koskevaa biosidien käyttökirjanpitoa kolme vuotta käyttöajankohdasta.
- Elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat voivat olla samoja, joissa käsitellään ja varastoidaan rehuja. Rehujen turvallisuuden varmistamiseksi käytettyjen biosidien käyttökirjanpito tarkastetaan rehuvalvonnassa.
- Kirjanpito voi olla kirjallisessa tai sähköisessä muodossa. Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa kasvintuotantotilalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

Tarkastetaan viljelijän kirjanpito biosidien käytöstä kuluvan vuoden ajalta sekä tarvittaessa myös kirjanpitoa edellisen vuoden/vuosien ajalta.

A

Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.

Tuottajalla on riittävä kirjanpito tilalla käytetyistä biosideista. Kirjanpidossa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.
Esimerkiksi:

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

- Kirjanpidosta puuttuu joitain tietoja, jotka ovat tuottajalla olemassa, mutta niitä ei tarkastushetkellä löydy. Tuottaja kuitenkin toimittaa (halutessaan sähköisesti) annetussa määräajassa kopiot puuttuvista tiedoista valvojalle jälkikäteen.

C**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Kirjanpidossa on puutteita, mutta tuottaja pystyy kertomaan mitä biosidejä tilalla on käytetty.

D**Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.**

Esimerkiksi:

- Tuottajalla ei ole lainkaan kirjanpitoa tilalla käytetyistä biosideistä eikä hän osaa sanoa mitä biosidejä on käytetty. Kirjanpito puuttuu usealta vuodelta.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004 Liite I, A osa, 9.a
- Alkutuotantoasetus MMMa 1368/2011 5 §

8. KASVIN- JA SIENTENTUOTANNON YHTEISET VAATIMUKSET

8.10 Biosidien käyttö TE

Huomioitavaa:

- Tätä ohjetta sovelletaan kaikissa kasveista ja sienistä saatavia elintarvikkeita tuotavissa alkutuotantopaikoissa. Alkutuotannoksi katsotaan myös itse tuotettujen alkutuotannon tuotteiden kauppakunnostus ja pakkaaminen sekä kauppakunnostus ja pakkaaminen rahtitoimintana muille tuottajille.
- Maanviljelijöillä on mahdollisuus käyttää ammattikäyttöön rajoitettuja jyrsijämyrkkymuokkeita omassa maataloustoiminnassaan, kun he ovat suorittaneet kasvinsuojelututkimuksen (laki kemikaalilain muuttamisesta 746/2016).

Tarkastettavia asioita:

- Biosidejä tulee käyttää oikein kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden tuotannossa ja varastoinnissa. Biosidejä tulee käyttää ja säilyttää käyttöohjeen mukaisesti.
- Biosideillä tarkoitetaan tässä yhteydessä esimerkiksi jyrsijä- ja hyönteismyrkkyjä, joita käytetään elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitiloissa, sekä elintarvikkeiden kuljetus- ja säilytysastioiden ja -välineiden puhdistamiseen mahdollisesti käytettäviä desinfiointiaineita.
- Elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat voivat olla samoja, joissa käsitellään ja varastoidaan rehuja. Rehujen turvallisuuden varmistamiseksi käytettyjen biosidien käyttö tarkastetaan rehuvalvonnassa.
- Tarkastetaan, että tilalla on noudatettu biosidin sitovia myyntipäällysmarkkintöjä. Tarkastuksella toimijaa voidaan haastatella biosidien käytöstä ja muun muassa käydä katsomassa, että syöttötilat on sijoitettu asianmukaisesti. Sijoituspaikkojen tulee olla riittävän kaukana elintarvikkeista ja sellaisissa paikoissa, ettei tuholaistorjunta-aineita joudu elintarvikkeiden käsittelytasolle tai pakkausmateriaaleihin.

A**Toiminta on kokonaisuutena arvioituna pääsääntöisesti vaatimusten mukaista.**

Tuottaja on noudattanut biosidien sitovia myyntipäällysmarkkintöjä. Biosidejä käytetään asianmukaisesti. Toiminnassa voi olla pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta.

C**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan.**

Esimerkiksi:

- Biosidien käyttö tai säilytys ei vastaa myyntipäällysmarkkintöjä.

Elintarviketurvallisuus

Ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan

D

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan, tai toimija ei ole korjannut epäkohtia määräaikaan mennessä.

Esimerkiksi:

- Biosidejä käytetään tilalla epäasianmukaisesti.
- Viljelijä on käyttänyt biosidiä väärässä kohteessa, väärin annosteltuna tai muuten toiminut myyntipäällyksmerkintöjen vastaisesti.
- Biosidien käytöstä on aiemmin tehdyssä tarkastuksessa annettu huomautus, mutta tilannetta ei ole korjattu.

Lainsäädäntö ja ohjeet:

- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 853/2004 Liite I, A osa, 5.h
- Eviran ja Tukesin ohje: Jyrsijätorjunta ja jyrsijämyrkkujen käyttö rehu- ja elintarviketuotannossa http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elaimet/rehut/ohjeet/jyrsijatorjuntaohje_2015.pdf
- Ohjeita biosidien oikeasta käytöstä on Tukesin sivuilla www.tukes.fi <http://www.tukes.fi/fi/Toimialat/Kemikaalit-biosidit-ja-kasvinsuojeluaineet/Biosidit/Biosidien-kayton-rajoitukset/Jyrsijamyrkyt/>